

MENU CHASSE

DÈS LE 1ER OCTOBRE

En trois temps 55.-

COTÉ FROID

PATÉ EN CROUTE

Sanglier et foie gras dans une pâte dorée, relevé d'ailles et pickles de chou-fleur croquants

-- -- --

GRAVELAX DE CHEVREUIL

Mariné maison, sauce vierge aux ailles, éclats de marrons, herbes fraîches

COTÉ CHAUD

FILET DE CERF

Tendre et fondant, polenta croustillante, réduction de vin rouge aux ailles

-- -- --

TRIO DE VOL AU VENT

Farce aux champignons et son espuma, crémeux de pané, son trio de saveurs

COTÉ FRIT

CROQUETAS CHASSE

Coeur fondant d'effiloché de cerf, sauce grand veneur, enrobée d'une chapelure croustillante à l'oignon frit

-- -- --

CROMESQUIS D'AUTOMNE

Croute croquante, farce aux champignons des bois, ricotta et parmesan sur lit de roquette

